Prepariamoci alla vendemmia

Ogni anno, approssimandosi la vendemmia, è uso nella stampa agraria di ripetere agli agricoltori le norme per la pulizia e preparazione dei locali e del materiale necessario alla vinificazione. Noi non mancheremo a questa consuetudine, convinti come siamo di far cosa utile ai nostri vinicultori. Ripetere può essere talvolta segno di pedanteria, ma spesso è una necessità che sarebbe dannoso trascurare. E sull'argomento che ci proponiamo di trattare, il ripetere non è mai troppo: spesso, anzi, è addirittura insufficiente.

L'agricoltore attende di solito l'ultimo momento ad ispezionare la propria cantina per la preparazione alla vendemmia; ed allora quali sorprese! Ragnatele e muffe dappertutto, doghe rotte, botti muffite od inacetite, attrezzi che han bisogno di riparazioni....., insomma un disastro! Ed allora preoccupazioni continue, lavori affrettati — che per conseguenza vengono eseguiti anche male — e, quasi sempre, necessità di vendemmiare prima che la cantina sia pronta. La buona conservazione del vino, poi, è sempre quella che ne va di mezzo. Si può ben dire che la causa più comune delle alterazioni che si osservano nei vini provenienti da uva sana, sia appunto il cattivo stato in cui spesso si trovano e cantina e materiale per la vinificazione. Ciò premesso, passiamo brevemente in rassegna le operazioni che, per essere le più importanti, non si dovrebbero mai trascurare.

Locali. — Il vino conservato in recipienti di legno, è sottoposto continuamente all'azione dell'ossigeno dell'aria che, attraverso i pori delle doghe, penetra nella botte e coopera, con un lento processo di ossidazione, all'invecchiamento del vino.

È evidente, perciò, che l'aria del locale in cui viene conservato il vino dev'essere pura, poichè qualsiasi odore estraneo potrebbe compromettere seriamente le sue qualità organolettiche. Ed è per questa ragione che bisogna adibire la cantina alla sola conservazione del vino e non, come succede frequentemente, alla conservazione dei più svariati prodotti, vegetali ed.... animali.

Si provveda subito a risanare i locali umidi e ad aprire, ove mancano, finestre ed aperture di immissione e di tiraggio, onde assicurare alla cantina stessa una perfetta ventilazione. I muri devono essere liberati da tutte le eventuali ragnatele ed in seguito irrorati abbondantemente con poltiglia bordolese abbastanza concentrata. I pavimenti si laveranno invece accuratamente con una soluzione all' 1 % di cloruro di calcio del commercio (ipoclorito di calcio) che servirà a liberarli completamente dalle muffe.

Vasi vinari nuovi. — I vasi nuovi in legno, possono dar luogo a dolorose sorprese se non vengono, prima dell' uso, diligentemente depurati. Il legno nuovo, infatti, è ricco di sostanze amare ed astringenti che possono essere disciolte dal vino e che perciò è indispensabile eliminare. Il mezzo più rapido per depurare il legno è l' impiego del vapore. Ove non si disponga di vapore — ciò che avviene nella generalità dei casi — si può ricorrere con buoni risultati ai metodi che ora brevemente esporremo.

Consigliabilissimo, quando si può disporre di una rilevante quantità d' acqua, è l' uso di una soluzione bollente di carbonato di soda (la comune soda del commercio), con la quale si lava diligentemente la parete interna del recipiente. Si riempie quindi il fusto d' acqua; la soda dovrà essere impiegata in quantità tale che, a fusto pieno, la soluzione risulti alla concentrazione del 3 %; dopo una settimana, circa, si vuota e si lava ripetutamente, prima con una soluzione di acido solforico al 4 % e poi con acqua semplice.

Altro procedimento pure consigliabile è il seguente: si introducono nel recipiente 2-2.5 chg. di calce viva per ogni 10 ettolitri di capacità e, dopo aver ben chiuso lo sportello, si aggiungono dal cocchiume 4-5 litri di acqua (due litri d' acqua per ogni chilogrammo di calce) sempre per ogni 10 ettolitri di capacità. La reazione che subito si sviluppa, dà luogo a formazione di abbondante vapore che agisce sulle pareti del vaso a simiglianza di una leggera vaporizzazione. Dopo che il fusto è completamente raffreddato, si bagnano le sue pareti interne col latte di calce formatosi ed infine si vuota e si lava ripetutamente con acqua limpida.

Anche i tini nuovi in cemento — senza rivestimento interno di vetro — se usati senza una preventiva preparazione, possono

comunicare al vino cattivi sapori e compromettere — nei vini bianchi — la limpidezza ed il colore. I tini in cemento vengono di solito abboniti mediante una soluzione di acido tartarico al 20-25 % o, più di rado, di acido solforico. Quantunque questi siano i procedimenti più in uso, essi sono tutt' altro che perfetti ed hanno bisogno di essere rinnovati piuttosto di frequente, perchè lo straterello di tartrato o di solfato di calce formatosi si stacca facilmente e mette a nudo il cemento. Per tale ragione, specialmente, si tende ora ad abbandonare tali metodi per ricorrere invece all' uso di una soluzione calda di *silicato di potassio* che viene applicata sulle pareti interne del tino in tre riprese, accertandosi volta per volta che quella applicata precedentemente sia ben secca. In tal modo si forma un leggero strato di silicato di calce, inattaccabile dagli acidi del vino e ben saldato alle pareti del tino. La quantità di silicato di potassa da usare nella soluzione è del 30 % per il primo trattamento, 40 % per il secondo e 50 % per il terzo, quando esso abbia una densità di 34 gradi Beaumé; adoperando invece silicato a 25 gradi Beaumé, per ottenere la stessa concentrazione le dosi dovranno essere portate rispettivamente al 33 %, 44 % e 55 %.

Vasi vinari alterati. — Nelle cantine in cui l' igiene enologica è trascurata, le botti ed i fusti vuoti diventano facilmente preda di muffe e bacteri che alterano più o meno profondamente il legno e in seguito anche il vino. Le principali alterazioni sono la *muffa*, il *secco* e l' *aceto*.

La *muffa* si sviluppa di preferenza nei piccoli fusti, quando essi vengono conservati in ambiente umido, senza anidride solforosa. E' l' alterazione più difficile a curarsi. Quando la muffa si limita agli strati superficiali del legno è sufficiente una pennellatura con acido solforico concentrato che carbonizza tutta la parte malata. La bagnatura verrà eseguita naturalmente con apposito pennello o batuffolo di amianto, e dopo uno o due giorni si provvederà a togliere l' acido solforico mediante una soluzione di carbonato di soda, a cui seguiranno diverse lavature con acqua. Si ricorre anche all' uso delle fascine di legna ben secca, che vengono bruciate nell' interno del fusto, previa asportazione di uno dei fondi.

Sempre trattandosi di muffa leggera, la cosa migliore è di ricorrere ad una soluzione di *permanganato potassico* in cristalli

che distrugge, ossidando. tutte le muffe ed i prodotti fetidi da esse elaborati. Trattandosi di fusti piccoli, essi vengono riempiti di acqua in cui si versano poi da 12 a 15 gr. di permanganato per ettolitro. Si rotola il fusto per facilitare la fusione del sale ed ogni tanto, per un periodo di tre o quattro giorni, si fanno diligenti agitazioni. Infine si vuota il fusto e si lava ripetutamente con acqua limpida, onde eliminare dal recipiente qualsiasi traccia di permanganato. Qualora dopo il trattamento persistesse ancora un leggero odore di muffa, si ripete l' operazione con 5-10 gr. di permanganato per ettolitro. Lo stesso procedimento si usa per le botti ed i tini, impiegando il permanganato in ragione di 2 chg. per ogni 100 ettolitri di capacità.

Quando i fusti abbiano spessore notevole e le muffe siano profonde, si può asportare con l' ascia lo strato di legno alterato, fino a scoprire quello sano.

Il *secco* si sviluppa nei fusti vuoti conservati in ambiente asciutto, senza anidride solforosa. Quando l' alterazione è leggera, si può rimediare togliendo prima il tartaro dalle botti e poi bagnandone le pareti interne con latte di calce, preparato aggiungendo 10 litri di acqua per ogni chilogrammo di calce viva. Si lascia aperto il fusto per 2 o 3 giorni ed infine lo si sciacqua con una soluzione di acido cloridrico e poi con abbondante acqua pura.

Se il secco è profondo, è meglio ricorrere al *permanganato di potassio*, come abbiamo sopra indicato.

L' *aceto* si toglie asportando prima il tartaro e poi lavando accuratamente con una soluzione di carbonato di soda al 5 %, a cui si fanno seguire diversi risciacquamenti con acqua acidificata con acido solforico e quindi con acqua semplice.

Ed ora, per finire, ripetiamo pure volentieri perchè entri meglio nel cervello, anche di quelli a.... timpano un po' duro, che trascurare la pulizia dei locali e degli attrezzi che servono alla vinificazione e specialmente non fare o fare male il risanamento dei fusti alterati, vuol dire mandare alla distillazione, o, peggio, al.... letamaio, quantità di vino che dovevano invece servire per il consumo diretto. Non è esagerato dire che l' alterazione di buona parte dei nostri vini che vanno — del tutto o in parte — annualmente perduti, più che a negligenza del cantiniere durante la conservazione, si deve alla poca importanza che in generale si dà alla pulizia ed al risanamento

dei vasi vinari. E con questi lumi di luna e con la crisi vinicola che attraversiamo (anche i vini ottimi trovano, oggi, difficoltà di collocamento sul mercato), non so se sia necessario un qualsiasi commento.

ARRIGO MUSIANI

L'alimentazione razionale con la farina di soja

per una maggior produzione di latte

Se, a prim' acchito, alimentare il bestiame sembri a chiunque una cosa facile, in pratica non è così poichè mentre il dare da mangiare è un compito elementare, l'alimentare razionalmente i nostri animali è una questione assai complessa.

Prima però di parlare di questa pratica che ogni detentore di animali deve fare o far fare, sarà necessario spiegare il vero significato dei due termini: alimentare razionalmente.

Alimentare, la parola stessa lo dice, vuol dire dare alimento, dare mangime atto ad essere trasformato in sangue, il quale poi è l' alimento degli organi, dei muscoli, ed in genere di tutto il corpo. Il processo di trasformazione (che comincia nello stomaco e finisce nell' intestino) è dovuto a certi succhi che vengono a contatto del cibo, i quali riducono gli alimenti ingeriti in una poltiglia e successivamente in un liquido simile al sangue che viene assimilato dall' organismo e poi trasformato in sangue. Sulle pareti dell' intestino si trovano numerosissimi villi intestinali, piccole sporgenze che assorbono questo liquido e attraverso i vasi capillari lo fanno entrare nel sangue.

Questo sangue o accrescerà il corpo trasformandosi in carne ed ossa, o verrà dall' organismo consumato dando attività agli organi ed ai muscoli, oppure nelle femmine verrà cambiato in latte.

Ora, quando noi alimentiamo il nostro bestiame, dobbiamo cercare di fare questa operazione con raziocinio, cioè pensando allo scopo di questo nostro atto, prescindendo dal fatto che dobbiamo nutrirlo perchè altrimenti morirebbe di fame. Dobbiamo, in poche parole, pensare, prima di dare il mangime ad un animale, cosa noi pretendiamo da esso e cioè se vogliamo forza per il lavoro, se vogliamo carne o se vogliamo latte.

Soltanto questo significa alimentare razionalmente.

Ogni produzione, sia questa data in carne, latte o lavoro, è originata inquantochè si è avuto il consumo di sostanze nutritive. In termini poveri non si può ottenere carne, latte e lavoro se prima non si è dato da mangiare all' animale. Ora se consideriamo che per produrre, l' animale ha consumato, è logico che se noi vogliamo una maggior produzione dobbiamo permettere un maggior consumo. Però questo maggior consumo non deve consistere nel somministrare all' animale doppia e tripla quantità di cibo perchè il suo organismo digerente non potrebbe assimilarlo tutto e quindi si avrebbe uno spreco di sostanze che andrebbero a finire nella concimaia.

La razione che si dà all' animale oltre a non avere un esagerato volume, deve contenere sostanze corrispondenti a quelle che noi pretendiamo come produzione. Bisogna cioè bilanciare la razione.

Vogliamo noi ottenere dalle nostre mucche una grande produzione di latte? Ebbene essendo questo latte composto di 87.55 % di acqua, di 3.50 % di grasso, di 3 % di caseina, di 0.50 % di albumina, di 4.70 % di zucchero di latte, di 0.75 % di sostanze minerali, noi dobbiamo trovare un cibo che nel minor volume possibile contenga ad un tempo un' alta percentuale di queste sostanze.

Così se noi vorremo avere un accrescimento in peso, cioè se vorremo avere degli animali forti e ben formati, ricchi di carne, cercheremo per loro l' alimento che contenga materie atte alla formazione dei tessuti.

Da noi purtroppo l' alimentazione del bestiame, tranne in alcuni e singoli casi, è fatta con criteri e mezzi del tutto irrazionali, poichè l' unico alimento che si somministra all' animale è quello che generalmente ogni agricoltore ha, e cioè i vari foraggi.

Succede spesso che per ottenere una maggior produzione di latte, ad esempio, gli agricoltori somministrano ad una mucca adulta fino a diciotto e più chilogrammi di foraggio al giorno.

Con brevissimo calcolo ognuno può sapere quale è la spesa a cui si va incontro, specie con i prezzi attuali dei foraggi, senza tener conto della perdita che si ha, giacchè non tutte le sostanze contenute nell' alimento possono venir assimilate dall' animale.

Oltre a ciò non si avrà mai un' alta produzione di latte, di carne e di lavoro, appunto perchè si alimenta il bestiame soltanto con grossolani foraggi e non si pensa ad includere nelle razioni, dei cibi concentrati che per la loro composizione vengano ad aumentare notevolmente la quantità di alimenti nutritivi delle razioni stesse.

Non pensiamo quindi menomamente di escludere dall' alimentazione i mangimi usuali, quali il fieno di prato, il trifoglio o l' erba medica che sono degli ottimi alimenti, ma non dimentichiamo di aggiungere ad essi dei mangimi concentrati, dei cibi cioè che contengano una grande percentuale di quelle sostanze che più scarseggiano nei mangimi usuali.

Del buon fieno di prato, ad esempio, pur essendo ricco (42.61 %) di estrattivi non azotati, quali lo zucchero, e di cellulosa (25.23 %). scarseggia in ispecial modo di proteina (5.22 %). La proteina è una sostanza che in condizioni particolari precipita trasformandosi in caseina, elemento questo essenziale del latte. I sali minerali sono pure contenuti nel latte ma servono in ispecial modo alla formazione della carne (quelli potassici) e delle ossa (i fosfati e la calce).

Da noi per la produzione del latte e per l' ingrasso si usavano quali mangimi concentrati i panelli che venivano somministrati a mezzo di « beveroni » e bevande, oppure secchi.

Eccellenti questi mangimi, ottenuti quali residui dell' estrazione dell' olio dai semi di lino, di arachide, di sesamo e di cocco. Un nuovo prodotto però poco conosciuto in Italia e pochissimo da noi è la farina di soja.

Attraverso la lettura dei vari periodici di agricoltura, ormai molti sanno già che cosa sia la soja, tuttavia non farà male il ripeterlo

La soja è una pianta oriunda dall' Asia. È una leguminosa e produce dei semi molto somiglianti ai nostri « fagiuoli dall' occhio » Da questi semi viene estratto l' olio che da noi viene chiamato, come quello di cotone, olio di semi. Dalla estrazione dell' olio di soja rimane un panello che essiccato e macinato costituisce la farina di soja, il neo-mangime concentrato che in molti stati d' Europa ha ormai soppiantato i diversi panelli, perchè è stato da tutti riconosciuto il mangime ideale veramente redditizio.

Difatti per la sua composizione la farina di soja è il mangime concentrato che più si presta ad essere combinato al fieno

di prato, foraggio questo comunemente usato da tutti gli agricoltori ed allevatori di bestiame dell' Istria.

Come dissi prima, il fieno scarseggia di proteine; la farina di soja ne contiene il 45.5 %, oltre ad essere pure ricca (28.4 %) di estrattivi non azotati.

Si vede subito, quindi, che la proteina che scarseggia nel fieno viene abbondantemente portata nella razione dalla farina di soja, permettendo così all' animale di produrre maggiormente.

L' alimentazione fatta esclusivamente con il fieno, anche se la razione è portata fino a 18-20 kg. al giorno per vacca, dà in genere media quantità di latte, mentre moltissimi esperimenti fatti dimostrarono che integrando la nutrizione con questo nuovo mangime si ebbe raddoppiata la produzione.

Quà e là sul Carso di Trieste, nel Capodistriano e per ogni luogo dove l' allevamento dei bovini viene fatto a scopo di commerciare il latte, si sente parlare di alimentazione razionale fatta a mezzo della farina di soja della quale si fanno gli elogi.

Nei dintorni di Trieste e nel Capodistriano questo prodotto di un' industria nazionale ha potuto più facilmente diffondersi ed essere conosciuto dagli agricoltori e allevatori di bestiame, forse per la vicinanza di tali zone agli oleifici di Zaule e di S. Andrea dove viene fabbricato. Non è detto però che non possano usufruire che esse della farina di soja, specie se si interesseranno della cosa i vari consorzi agrari. Non occorre quindi che accertarsi, e per accertarsi bisogna provare, ricordando però di esser cauti nel cominciare. Non si dia all' inizio, per ciascuna armenta da latte, più di un chilogrammo il primo giorno per aumentarlo nei giorni successivi di mezzo chg. fino ad arrivare ad un massimo di tre. I risultati saranno ottimi.

Agricoltori alla prova! V. Cusma

Corrispondenze dalla provincia

Dignano, 12-VIII. — L' eccessivo caldo della seconda quindicina di luglio ha prodotto in molti vigneti dei danni sulle foglie e più specialmente delle scottature sui grappoli, di modo che parecchi acini si stavano seccando; per fortuna il male si è arrestato dopo l' ultima pioggia del 3 corr.

Molti agricoltori si lagnano che le viti non hanno l' aspetto vigoroso degli anni precedenti; ciò è dovuto alle intense gelate dello scorso inverno

che determinarono in esse uno stato di debolezza ed un irregolare sviluppo dei germogli. Infatti molte viti presentano il tipico aspetto clorotico. Approssimandosi l'autunno, gli agricoltori ricordino che i vigneti hanno bisogno di una buona concimazione di stallatico integrata da quella chimica con scorie Thomas e solfato potassico; solo così le piante potranno mettersi in buone condizioni di nutrizione. Nè vanno dimenticati i trattamenti per combattere il vaiuolo, i cui attacchi sono assai evidenti quest'anno; occorrerà quindi eseguire in febbraio-marzo delle pennellature nei tralci con una soluzione acquosa di solfato ferroso e acido solforico, ed applicare poi, in aprile-maggio, i rimedi polverulenti a base di calce e zolfo.

Si è incominciata la raccolta dell'uva da tavola che viene giornalmente venduta sul mercato di Pola al prezzo di lire 1.30—1.50 al kg.

Il granoturco è prossimo alla maturazione, il raccolto sarà discreto; anche il cinquantino promette bene ma il buon esito è legato alla caduta della pioggia.

Il raccolto del fieno è stato scarso e così molti agricoltori saranno costretti a vendere qualche capo di bestiame.

Il commercio del vino è quasi totalmente esaurito. (*L. Ferrara*)

Torre, 12-VIII. — Non abbiamo avuto altre pioggie dopo quelle cadute alla fine di giugno, e pertanto la campagna ha bisogno di acqua. Specie il granoturco risente gli effetti del secco, ma dove si seminò presto e le lavorazioni vennero eseguite discretamente, le varietà nane daranno i $^2/_3$ di un prodotto normale mentre quello delle varietà ad alto fusto sarà assai inferiore.

La vite resiste assai bene alla siccità; infatti l'uva si mantiene bella e sana ed ha incominciato a maturare ai primi del mese in corso, vale a dire più presto in confronto degli altri anni, e si crede pertanto che si otterranno dei vini di buona qualità.

Si stanno raccogliendo le patate il cui prodotto sarà assai mediocre; circa tale coltura bisognerà porre attenzione nella scelta delle varietà, preferendo quelle precoci.

Gli olivi si rimettono in modo superiore alle aspettative.

Il vino si sta smerciando gradatamente e ben poco è quello ancora disponibile. (*G. Codnich*)

Visinada, 12-VIII. — Mentre la vegetazione era nel suo rigoglio e si prevedevano abbondanti raccolti di granoturco, patate, ecc., ora restiamo purtroppo delusi perchè dopo la pioggia del 28 giugno non si fecero vedere che annuvolamenti, seguìti talvolta da forti calori e da pioggerelle che non portarono alcun beneficio alla campagna. Inoltre il granone è in gran parte invaso da un parassita che fa scemare le speranze circa il raccolto. Le piante erbacee accartocciando le loro foglie soffrono molto e cominciano a seccare; le stesse sofferenze si rivelano anche su alcune legnose.

Il prezzo del vino è ribassato fino a L. 130 al q.le. (*G. Ferrena*)

Lussinpiccolo, 12-VIII. — La pioggia tanto desiderata è venuta abbondante in due riprese nei giorni 3 e 5 corrente. Per molte colture però è stata troppo in ritardo.

Gli olivi vanno rimettendosi dai forti danni sofferti nello scorso inverno; il prodotto, com' è naturale, sarà scarsissimo.

Riguardo alla vite, che si era mantenuta immune da malattie fino alla metà di luglio, dobbiamo constatare purtroppo un' invasione generale di peronospora degli acini, di tignola, di fumaggine, dovuta questa alla presenza della coccinigliа, da compromettere in tante località pressochè l' intero raccolto. I danni sono del tutto insignificanti a Sansego, dove l' uva si mantiene bella e sana.

Prati e pascoli in seguito alle benefiche pioggie vanno rimettendosi.

L' animalia si mantiene bella e sana. (*Prof. G. Brida*)

Barbana, 12-VIII. — La trebbiatura del grano è ultimata; tenuto conto dei gravi danni arrecati dalle gelate del febbraio scorso, il raccolto è soddisfacente. Buoni risultati si sono avuti nei campi nei quali il frumento è stato per la prima volta coltivato con criteri razionali; al riguardo si prevede che i vecchi sistemi di coltura non tarderanno a scomparire.

Il raccolto dei ceci e dei fagioli è stato discreto; quello delle patate sarà mediocre, e circa queste va osservato che chi adoperò la semente fornita dal Consorzio agrario di Albona, ottenne ottimi risultati sia per qualità che per quantità.

L' acqua nelle cisterne scarseggia; abbiamo avuto delle pioggie non troppo abbondanti che apportarono gran beneficio alla campagna, tanto che si avrà un raccolto eccezionale di formentone.

L' uva è abbondante e bellissima e in essa non si riscontrano malattie di sorta; come di solito, qualche agricoltore che non ha dato ascolto ai consigli dei Cattedratici ha danneggiato le proprie viti impiegando poltiglia bordolese mal preparata. In tutte le vigne si è avuta la perdita di singole viti; si suppone che la causa sia stato il gelo del febbraio scorso perchè tutte le piante perite presentano delle screpolature dovute all' eccessivo freddo; però in complesso i danni sono minimi.

L' arginatura dal ponte d' Arsa alla foce del fiume, dopo mesi di lavoro è ultimata.

L' animalia è sana, i pascoli abbondano di erbe; anche da noi verrà introdotto il dazio sul foraggio consumato dai cavalli e dagli asini.

(*U. Cleva*)

Sansego, 12-VIII. — Il tempo si mantiene bello; in questo mese è caduta una buona pioggia che ha portato tanto beneficio alla campagna.

L' uva da tavola si è incominciata a vendere il 28 luglio a 3 lire al chg. ma ora il prezzo comincia a ribassare.

Le viti sono state immuni quest' anno da peronospora e da crittogama, ma si sono lamentati attacchi della tignola, con danni per fortuna lievi.

Il 2 corr. il dott. Fabretto fece un giro per le nostre vigne e ritornato dalla campagna parlò nella sala del Fascio sui mezzi da adottare, nell' anno venturo, contro la tignola che ha causato serii danni specialmente a Lussingrande ed a S. Pietro dei Nembi.

Il prezzo del vino è ribassato di 10 lire all' ett., scendendo così a 120 lire.

La pesca delle sardelle in questo scuro di luna è stata un po' più abbondante che negli scuri precedenti; si deve però lamentare che da parte di

alcuni si sono impiegati dei mezzi non consentiti e sui quali richiamiamo l'attenzione delle autorità, dato che danneggiano gl'interessi dei sansegotti i quali non hanno altre risorse che i prodotti della pesca e dei vigneti.

(*M. Picinich*)

Antignana, 12-VIII. — La siccità cominciava ad impressionarci: la campagna ne soffriva già. Ma finalmente una pioggia non proprio abbondante ma molto benefica è venuta a rinfrescarci ed a portare tanto utile alla campagna.

Il raccolto del frumento è stato discreto e così dicasi, dopo tanti anni, di quello dei fagiuoli. Le patate promettono bene, mentre invece il granoturco è stato invaso dagli afidi o pidocchi che lo hanno in parte rovinato. Si sono fatti dei tentativi irrorandolo con solfato di rame, ma non da parte di tutti, causa la spesa da essi richiesta. Chi sa che quest'ultima pioggia non abbia distrutto o disperso buona parte di tali insetti.

L'uva si presenta bella.

Domenica scorsa il Cine dell'Istituto nazionale «Luce» ha proiettato dei films riflettenti la Battaglia del grano, la lavorazione dello zolfo ed il viaggio del Duce nelle nostre Colonie. Il dott. Raccamari illustrò dapprima i soggetti delle proiezioni, facendo efficace propaganda agraria. Gli agricoltori accorsero in numero veramente confortante e dimostrarono vivo interesse. Ci è stato promesso che fra una quindicina di giorni il Cine tornerà fra noi, con nostro grande piacere.

Gli animali sono sani. (*M. Orliani*)

Portole, 12-VIII. — L'aspetto delle campagne che nel mese di giugno era bellissimo, ora è mutato causa la mancanza di pioggia; infatti nel granoturco si sono seccate le foglie vicino terra, lo sviluppo delle verdure si è arrestato e quelle trapiantate di recente sono andate perdute. In qualche zona anche le viti incominciano a soffrire per il secco. Questa mattina ha incominciato a piovere, ma ha durato per pochi minuti; ciò nonostante, la poca acqua caduta è stata ugualmente benefica.

Dal frumento si è avuto un raccolto quasi normale; gli olivi danno poca buona speranza, rarissime essendo le località nelle quali si vede il frutto; di pascoli non se ne discorre, infatti il bestiame viene nutrito con fieno. Esso si mantiene sano, ma il numero dei capi diminuisce di continuo, causa le disagiate condizioni economiche ed il conseguente bisogno di danaro per sopperire alle esigenze della vita.

Nella frazione di Ceppi vi è malcontento perchè è stato proibito di pascolare il bestiame su terre che, secondo quegli agricoltori, furono sempre utilizzate collettivamente a tale scopo; anche tale divieto influisce sulla diminuzione del bestiame in quella zona. (*R. Zonta*)

Matterada, 12-VIII. — Il 13 dello scorso mese fu tra noi l'egregio dott. Bevilacqua il quale intrattenne gli agricoltori su svariati argomenti di attualità; nonostante l'ora poco propizia, le 9 di sera, i convenuti furono assai numerosi e rimasero soddisfattissimi delle istruzioni loro impartite e tutte della massima importanza, riguardando la potatura degli olivi, la scelta del frumento da seme ed alcune fra le principali malattie crittogamiche.

Nel ringraziare il bravo cattedratico, gli agricoltori si augurano che egli torni spesso tra noi onde suggerire le norme razionali da adottare per il progressivo incremento della nostra agricoltura.

In complesso la vegetazione va bene, però ha bisogno di pioggia.

(*G. Milos*)

Isola, 13-VIII. — Mentre i freddi tardivi danneggiarono sensibilmente le ortaglie, i fruttiferi ed anche le viti, pochi giorni di sole equatoriale, benchè seguiti ad una pioggia benefica, hanno recato nuovi danni alle nostre campagne.

Perduta notevolissima parte delle patate da semina, causa i freddi intensi dell'inverno, i nostri agricoltori non rimasero inerti ed acquistarono patate olandesi e germaniche, ma se le prime non dettero quanto si aspettava, le altre procurarono vera delusione. Con ciò non vogliamo dire al riguardo l'ultima parola poichè può darsi che sull'esito abbia influito sinistramente anche il tempo. Però gli agricoltori sono convinti che, almeno per i nostri terreni, non vi sono qualità migliori di quella da noi adoperata come primaticcia.

L'anno decorso il Consorzio agricolo isolano distribuì per la semina delle patate circa 10 vagoni di concimi, ed i soci consegnarono circa 50 vagoni di patate per l'esportazione. Quest'anno con gli stessi quantitativi di concimi, si consegnarono appena 5 vagoni di patate. Questo valga a dare un'idea dell'andamento di tale coltura che per noi è fondamentale.

Gl'intensi caldi di questi ultimi giorni hanno danneggiato assai il frumentone. Oggi stesso è caduta una pioggia rinfrescante, ma a caro prezzo: infatti in alcune località del nostro territorio la grandine ha quasi spazzato tutto.

(*G. Ulcigrai*)

FRA LIBRI E RIVISTE

Per la buona alimentazione del bestiame bovino. — Ogni giorno più si accerta che uno dei maggiori problemi connessi al nostro miglioramento zootecnico è quello della razionale alimentazione dei bovini. Siamo ancora assai indietro su questo punto, e fra altro, le lunghe prove del De Carolis mostrarono come si possa, con una buona alimentazione, accrescere enormemente la produzione del latte. Viene quindi molto opportuno un chiaro e pratico manuale dell'egregio prof. dott. Riccardo De Polo, il più anziano dei cattedratici della prov. di Alessandria, nel quale tutta la materia della alimentazione razionale è assai bene trattata (R. De Polo: *«L'alimentazione del bestiame bovino»* — Casalmonferrato, Manuali Marescalchi, L. 8.50). Innanzi tutto si dà completa idea dell'importanza del bestiame nell'economia agraria e dei calcoli per rilevarne la convenienza; poi si tratta a fondo degli alimenti, della digeribilità, del valore nutritivo ed economico dei foraggi, per venire quindi allo studio delle razioni e alla preparazione dei foraggi. Ottimi capitoli sono dedicati all'allevamento del vitello, della vacca da latte e dei buoi da lavoro e da ingrasso.

Il catechismo dell' agricoltore moderno. — È questo il titolo di un buon manuale pratico ad uso dei contadini e delle scuole rurali, scritto dal Sacerdote G. Sperone, Direttore tecnico della Colonia agricola pro orfani di guerra, ad Alba, ed edito in bella veste tipografica dalla Casa S. Lattes & C., di Torino. Il manuale, che è alla sua terza edizione, riveduta ed ampliata, è il frutto della lunga esperienza e della pratica quotidiana del Sacerdote Sperone il quale rivolgendosi ai contadini, nella sua prefazione, dice che vuole insegnare loro «poco, ma sicuro; poco, ma attuabile», quanto può bastare per la divulgazione dei principi fondamentali della tecnica agraria, per metterli in grado di adottare una coltura su basi razionali.

E l' autore è riuscito pienamente nello scopo, scrivendo in forma piana, facile, accessibile a tutti, tante cose note ma che è pur sempre utile ricordare e ripetere, e corredando il manuale di 80 nitide illustrazioni.

La materia è opportunamente divisa in sette parti che trattano della concimazione, delle lavorazioni del terreno, delle colture del frumento, frumentone, patate, foraggi; un capitolo è destinato alle piante fruttifere, uno alla vite, e l' ultimo riguarda i bovini con particolare riguardo alla loro alimentazione.

A scopo didattico, il Sacerdote Sperone ha esposto la materia con il sistema della domanda e risposta che ci sembra assai opportuno dato il ceto agricolo al quale il libro è destinato.

La pubblicazione, che raccomandiamo, costa L. 10. (*u. s.*)

***

La Casa Lattes & C., ha di recente pubblicato altri due lavori di indole agraria, scritti ambedue dal Cav. Giovanni Battista Tirocco.

Uno riguarda **La fragola** della quale tratta: cenni storici e botanici, frutto, varietà e loro scelta, scelta e preparazione del terreno, moltiplicazione, piantamento e coltura forzata, nemici della coltura, raccolta e usi del frutto, coltura nei barili Nitide illustrazioni corredano il testo.

L'altro s'intitola **La Mimosa,** chiamata anche acacia, gaggìa; l'autore ne illustra, come per la fragola, le origini e la storia, poi passa ai cenni botanici, al fiore, al frutto, alla specie, varietà, ibridi, al terreno ed al clima idonei a tale coltura, alla moltiplicazione delle acacie, ecc. Anche questo opuscolo è corredato da ben riuscite figure originali.

Raccomandiamo le due pregevoli pubblicazioni, che costano L. 4 ognuna, rispettivamente ai frutticoltori ed agli appassionati del giardinaggio.

(*u. s.*)

NOTIZIARIO

Ammissione degli alunni alla Scuola pratica di agricoltura presso l' Istituto agrario provinciale in Parenzo.

Col prossimo novembre comincerà il XLII corso d' insegnamento e di educazione presso la Scuola-Convitto annessa all' Istituto agrario provinciale.

L' istruzione è eminentemente professionale ed educativa come si conviene ai figli di possidenti o agricoltori che intendono prepararsi per dirigere modeste aziende rurali od a ben coltivare e condurre la propria; ed ha per fondamento principale la esercitazione nei campi, nelle vigne, nell' orto, nei vivai, nella cantina, ecc.. alternata opportunamente con lo studio al tavolo e nel gabinetto.

L' Istituto agrario provinciale dispone perciò:

1. di una cantina sperimentale dimostrativa moderna capace di 5000 hl di vino;
2. di un podere di 23 ettari a Parenzo con annessi vivai, vigne, frutteto, orto;
3. di un vasto podere di 230 ettari a Cittanova d' Istria;
4. di un apiario modello;
5. di un deposito di macchine agrarie;
6. di un laboratorio chimico e di controllo delle sementi agrarie;
7. di un museo agrario;
8. di una biblioteca ben fornita di opere, opuscoli, giornali agrari.

Le lezioni versano sulle seguenti materie:

a) **Materie di coltura generale:** Lingua italiana, Aritmetica, Geometria, Geografia e Storia, Disegno, Computisteria, Calligrafia.

b) **Scienze fisiche e naturali:** Fisica, Climatologia, Chimica, Mineralogia e Petrografia, Botanica, Zoologia.

c) **Agraria:** Agronomia, Coltivazione delle piante erbacee, Olivicoltura, Viticoltura, Frutticoltura, Orticoltura, Selvicoltura, Gelsicoltura, Zootecnia, Bachicoltura, Economia rurale, Oleificio, Enologia, Stima dei beni rurali, Legislazione agraria.

d) **Materie complementari:** Religione, Contabilità agraria, Agrimensura, Disegno topografico e di costruzioni rurali, Igiene rurale, Ginnastica.

Il corso di studi ha la durata di 4 anni.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di licenza.

Gli alunni sono ***interni*** e il loro numero è limitato sia dalla capacità dell' edificio, come dalle esigenze della istruzione pratica.

Per l' ammissione verrà data preferenza ai figli di proprietari agricoltori, nati e domiciliati in Istria.

Le domande di ammissione devono essere presentate alla Direzione dell' Istituto agrario provinciale in Parenzo entro il ***30 settembre,*** e corredate dei seguenti documenti:

1) Fede di nascita da cui risulti che l' aspirante non ha meno di 13 anni nè più di 16;

2) Certificato di subita vaccinazione o sofferto vaiuolo;

3) Certificato di sana e robusta costituzione fisica;

4) Certificato di buona condotta morale;

5) Certificato degli studi fatti, dal quale risulti che il richiedente ha assolto con buon successo *almeno* la V^a^ elementare e possegga il certificato di maturità;

6) Atto di garanzia od obbligazione per il pagamento della retta in rate trimestrali anticipate, per tutto il tempo durante il quale l' alunno rimarrà presso la Scuola, firmato dal genitore o da chi per lui.

La retta mensile è di Lire 120 per i giovani della Provincia e di Lire 200 per tutti gli altri.

Per nessun motivo è concessa la restituzione di aliquota di retta per gli alunni che lasciano la scuola nel mese già cominciato, o che ne sono allontanati.

L' ammissione definitiva è subordinata alla visita del medico dell' Istituto ed all' esame di ammissione al quale si devono sottoporre tutti gli aspiranti e che verserà sulle materie che s' insegnano nelle scuole elementari.

Giovani aspiranti, che potessero dimostrare d' avere una istruzione superiore a quella delle scuole elementari, potranno essere ammessi al II° anno di corso, purchè si assoggettino ad un esame d' integramento in Botanica, Fisica e Disegno a mano libera.

All' intento di agevolare l' ammissione di giovani appartenenti a famiglie meno agiate, ma dotati di capacità, purchè nati e domiciliati stabilmente in Istria, l' Istituto dispone di N. 9 posti gratuiti, cioè esenti dall' obbligo del pagamento della retta mensile. Tutti o parte di questi potranno essere convertiti in un numero corrispondente di posti semi gratuiti, cioè esenti dal pagamento della metà della retta.

Coloro che intendono concorrere a questi posti gratuiti devono richiederlo allegando alla domanda, oltre i documenti indicati sopra, anche l' *Attestato delle condizioni di famiglia.*

La definitività al godimento degli stipendi verrà assicurata soltanto dopo un periodo di 2 mesi di esperimento nell' Istituto

per potersi previamente accertare della idoneità degli allievi agli studi e della loro condotta.

Ogni allievo deve essere fornito del seguente corredo:

N. 6 tovaglioli, 6 asciugamani, 2 paia lenzuola, 4 federe per capezzale, 6 camicie di cui 2 facoltative di lana, 2 maglie di lana, 12 fazzoletti, 12 paia di calze, 4 paia di mutande, 2 paia di scarpe, un vestito per uscita, uno da lavoro, ed un cappotto.

Sono in ogni caso a carico della famiglia gli oggetti di cancelleria, i libri di testo, gli utensili di potatura ed innesto, ecc. (riservato all' Istituto di farne eventuali premi agli allievi che si rendessero meritevoli per eminente profitto), le spese di cura e di vigilanza in caso di malattia

All' atto di ammissione dovrà essere versata alla Cassa dell' Istituto una rata trimestrale della retta e Lire 50 di deposito per le minute spese, che l' Amministrazione avrà da incontrare per conto dell' alunno e che, all' occorrenza, sarà da completarsi in trimestri successivi.

Ulteriori informazioni e schiarimenti vengono dati dalla Direzione dell' Istituto.

Il Direttore
Dott. G. B. CUCOVICH

Esami di licenza. — Dal 1° al 10 agosto corrente ebbero luogo gli esami di licenza degli allievi del IV° corso della Scuola agraria annessa all' Istituto agrario provinciale in Parenzo. Fungeva da R. Commissario per il Ministero dell' istruzione pubblica, il signor conte dott. prof. Raffaello Sernagiotto.

I candidati, che furono tutti licenziati, erano i seguenti giovani: Basiaco Giovanni di Levade di Portole; Biagini Giacomo di Parenzo; Geissa Giovanni di Gallesano (Pola); Goglia Giovanni di Villa Gogli (Albona); Manzin Bruno di Dignano; Marcovich Aldo di Petrovia (Umago); Sferco Giorgio di S. Lorenzo di Daila (Umago); Urizio Silvio di Umago.

I due primi classificati, Manzin Bruno di Dignano e Biagini Giacomo di Parenzo, continueranno gli studi presso la Regia scuola media di viticoltura e di enologia di Conegliano.

Corsi professionali per capi-vignaiuoli e capi-cantinieri. — Sono istituiti presso la Fondazione per l' insegnamento enologico ed agrario in Conegliano; ciascun corso è della durata di 7 mesi. Il corso per capi-vignaiuoli s' inizia ai primi di gennaio e termina alla fine di luglio; quello per capi-cantinieri s' inizia al principio di settembre e termina alla fine di marzo.

All' insegnamento teorico-pratico attenderà per la maggior parte il personale della Scuola enologica di Conegliano. La scuola mette a disposizione degli alunni dei corsi professionali i propri mezzi didattici e tecnici.

Agli alunni vengono impartite circa tre ore al giorno di lezioni sulle seguenti materie:

a) - complementi di coltura generale (lingua italiana, aritmetica e geometria, disegno applicato all' agricoltura);

b) - nozioni elementari sulle piante e sugli animali, e sui più comuni fenomeni naturali;

c) - elementi di agricoltura generale;

d) - viticoltura ed enologia;

e) - nozioni elementari sulla tenuta dei conti.

Gli alunni dovranno inoltre compiere nell' azienda agraria della Fondazione tutti i lavori necessari alla loro istruzione pratica.

Condizioni per l' ammissione

Per l' ammissione al corso per capi-vignaiuoli gli alunni debbono dimostrare di aver compiuto il 15° anno di età, e di possedere l' istruzione elementare sufficiente per seguire proficuamente il corso stesso.

Al corso per capi-cantinieri accedono normalmente coloro che hanno assolto il corso per capi-vignaiuoli. Tuttavia possono esservi ammessi direttamente anche quei giovani che dimostrino di avere una sufficiente preparazione per seguire con profitto detto corso, e che abbiano compiuto il 16° anno di età.

Sono aperte le iscrizioni al corso per capi-cantinieri che s' inizierà il 3 settembre 1929. Coloro che aspirano all' ammissione a detto corso dovranno far pervenire àlla Direzione della Regia scuola enologica di Conegliano, non più tardi del 25 agosto p. v., i seguenti documenti:

1.° - domanda in carta bollata da L. 2;

2.° - atto di nascita vidimato dal Presidente del Tribunale, se l' aspirante non appartiene alla giurisdizione del Tribunale di Treviso;

3.° - certificato di buona condotta vidimato dal Prefetto della provincia, in carta da bollo da L. 2 se l' aspirante non appartiene alla giurisdizione della Pretura del Mandamento di Conegliano;

4.° - certificato di sana costituzione fisica in carta da bollo da L. 2 legalizzato dal Podestà, con l'esplicita attestazione dell'assenza di imperfezioni tali da impedire la piena partecipazione ai lavori di campagna;

5.° - certificato di subìta vaccinazione;

6.° - certificato del Podestà che attesti la condizione e professione del padre o della famiglia, in carta da bollo da L. 2 e legalizzato dal Prefetto della Provincia;

7.° - certificato attestante gli studi compiuti.

Gli alunni non sono tenuti al pagamento di alcuna tassa scolastica.

Le norme disciplinari per il buon andamento dei corsi sono stabilite dal Regolamento interno.

Convitto

Gli alunni le cui famiglie non risiedono nelle vicinanze dell' Istituto, e che all' atto dell' iscrizione non abbiano superato il 18° anno di età, possono usufruire del Convitto annesso all' Istituto.

I convittori sono tenuti al pagamento di una retta fissata per questo corso in L. 1500, pagabili in tre rate anticipate: la 1.ª all'atto dell' iscrizione;

la 2.ª entro il 15 marzo; la 3.ª entro il 15 maggio. La famiglia dell'alunno convittore, o chiunque assuma l'impegno dell'istruzione del medesimo, deve obbligarsi validamente a pagare la retta annua stabilita

I convittori dovranno essere forniti del prescritto corredo di 6 camicie di tela, 4 paia di mutande, 4 corpetti di lana, 10 paia di calze, 2 paia di stivali forti, 12 fazzoletti, 6 lenzuola, 2 coperte di lana, 4 fodere per guanciale, 6 asciugamani, 6 tovaglioli, 1 materasso di lana, 1 guanciale, spazzole per scarpe e vestiti.

Attestato di frequenza

Alla fine di ciascun corso ha luogo un esame sulle materie oggetto di insegnamento. Agli alunni che superano detto esame si rilascia un attestato di frequenza e di profitto, che li abilita alle funzioni rispettivamente di capo-vignaiuolo e di capo-cantiniere.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Dignano, 6-VII. Animali presentati: Buoi 122, Vacche 156, Vitelli 32, Suini 85, Ovini 62. Prezzi verificatisi: Buoi L. 330—380, Vacche L. 280—300, Vitelli L. 550—600, al q.le peso vivo; Suini L. 80—150, Ovini L. 60—80, per capo.

Andamento del mercato: concluso discreto numero di affari.

Sappiane, 7-VII. Animali presentati: Buoi 28, Vacche 36, Cavalli 10, Suini 65.

Andamento del mercato: buono; vennero venduti 9 buoi, 11 vacche, 8 cavalli e 17 maiali; molto movimento di negozianti di generi vari, numerose vendite.

Castelnuovo, 8-VII. Animali presentati: Buoi 12, Vacche 42, Vitelli 6, Cavalli 10, Suini 65. Prezzi verificatisi: Buoi L. 375—425, Vacche L. 270 -350, Vitelli L. 500—550, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1500—2500, Suini L. 80—350, per capo.

Andamento del mercato: poca frequenza, conclusi pochi affari.

Levade, 9-VII. Prezzi verificatisi: Buoi L. 340—380, Vacche L. 240 - 290, Vitelli L. 440—500, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—1500, Muli L. 800—1000, Asini L. 200—500, Suini L. 60—120, Ovini L. 50—100, per capo.

Andamento del mercato: scarsa frequenza di bestiame causa i lavori agricoli; presenti molti compratori, abbastanza vivo il movimento di affari.

Sesana, 12 e 22-VII. Totale animali presentati: Buoi 611, Vacche 495, Vitelli 107, Cavalli 323, Suini di allevamento 941. Prezzi verificatisi: Buoi L. 430, Vacche L 350—380, Vitelli L. 530, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000 —3000, Suini di allevamento L. 90—130, per capo.

Fieno L. 35—40, Paglia L. 20 al q.le

Andamento dei mercati: vendita media; scarsità di fieno.

Montona, 15-VII. Animali presentati: Buoi 111, Vacche 92, Vitelli 43, Cavalli 6, Muli 5, Asini 120, Suini 42, Ovini 20, Caprini 3. Prezzi verificatisi: Buoi L. 340—380, Vacche L. 240—280, Vitelli L. 420—460, al q.le peso vivo;

Cavalli L. 1200—1500, Muli L. 800—1100, Asini L. 200—500, Suini L. 60—150, Ovini L. 60—100, Caprini L. 70—110, per capo.

Andamento del mercato: scarsa affluenza di bestiame causa i lavori agricoli; presenti parecchi compratori; vivo movimento di affari.

Villa del Nevoso, 16-VII. — Animali presentati: Buoi 38, Vacche 47, Vitelli 8, Suini 54. Prezzi verificatisi: Buoi L. 430—450, Vacche L. 330—350, Vitelli L. 600, al q.le peso vivo; Suini L. 120—150—240 per capo e secondo la grandezza.

Fieno L. 40, Paglia L. 25, al q.le.

Andamento del mercato: tempo favorevole, concorso esiguo, prezzi sostenuti, conclusi parecchi affari.

Pisino, 20-VII. Animali presentati: Buoi 91, Vacche 102, Vitelli 6, Cavalli 10, Asini 23, Suini 28, Ovini 8. Prezzi verificatisi: Buoi L. 280—380, Vacche L. 220—350, Vitelli L. 550—600, al q.le peso vivo; Asini L. 50—600, Suini L. 100—180, Ovini L. 80—100, per capo.

Andamento del mercato: caldo eccessivo, poca frequenza, minime le vendite.

I problemi della utilizzazione dei sottoprodotti della vinificazione hanno di recente formato oggetto, come apprendiamo dal «*Giornale Vinicolo Italiano*», di importante discussione in seno al Consiglio superiore della economia, il quale ha approvato al riguardo il seguente ordine del giorno:

«Tenuto conto della relazione Marescalchi e delle discussioni avvenute, il Consiglio superiore dell'economia fa voti che la legislazione fiscale sugli spiriti sia riveduta nel senso di rendere economicamente possibile la utilizzazione delle vinaccie».

„Collana Agraria dell'Opera Nazionale Combattenti".

Nel pubblicare la lettera seguente inviata dall'Opera Nazionale Combattenti alla Cattedra ambulante di agricoltura, richiamiamo l'attenzione degli agricoltori in particolar modo sulla parte riguardante le facilitazioni ad essi accordate per l'acquisto dei volumi, veramente pregevoli, della 1ª Serie della «Collana agraria dell'O. N. C.», edita dall'Opera stessa. I titoli dei detti volumi, pubblicati e da pubblicarsi entro il corrente anno, sono indicati in calce.

Ecco il testo della lettera:

«L'on. Ministero della Economia nazionale si è compiaciuto informare quest'Opera che con circolare n. 22, in data 1° maggio c. a., è stata rivolta a tutte le Cattedre ambulanti di agricoltura preghiera di collaborare per la diffusione della «*Collana Agraria dell'O. N. C.*» edita dall'Opera Nazionale per i Combattenti.

In relazione alla suddetta circolare quest'Opera ha il pregio di inviare, in omaggio, una copia dei primi volumi pubblicati, pregando di voler indi-

care, sia pure in linea approssimativa, il numero delle copie, per ciascun volume, che codesta on.le Cattedra ritiene poter ordinare per il corrente anno.

Conformemente a quanto è stato comunicato all' on. Ministero, i volumi che costituiranno la 1ª serie della « *Collana* » verranno ceduti alle Cattedre ambulanti di agricoltura, con il 25 % di sconto sul prezzo di copertina (oltre il porto).

Lo stesso sconto potrà essere praticato a tutti gli agricoltori che effettueranno l' acquisto attraverso le Cattedre ambulanti di agricoltura, presso le quali potranno essere costituiti — a richiesta delle Cattedre stesse — piccoli depositi di un minimo di 20 copie per volume.

Ben conoscendo ed altamente apprezzando la efficace ed appassionata opera svolta da codesta Cattedra per la redenzione agricola del nostro Paese, l' Opera Nazionale Combattenti — mentre si mette a completa disposizione per tutti i chiarimenti che le potranno essere richiesti e per tutte le proposte che le potranno esser fatte — è fiduciosa che anche in questa iniziativa non le verrà a mancare la preziosa collaborazione di codesta Cattedra ».

*
* *

VOLUMI DELLA Iª SERIE:

1. Le piante e gli animali nell' agricoltura — 2. Il terreno — 3. Dalla semina alla raccolta — 4. La coltivazione delle principali piante erbacee — 5. La coltivazione del grano — 6. Le piante industriali — 7. Orticoltura — 8. Frutticoltura — 9. Viticoltura — 10. Enologia — 11. L' olivo e l' olio — 12. Gli agrumi — 13. Gelsicoltura e bachicoltura — 14. Il bosco e i pascoli montani — 15. L' azienda agraria — 16. L' allevamento del bestiame — 17. L' allevamento del cavallo, dell' asino e del mulo — 18. L' allevamento dei bovini — 19. L' allevamento degli ovini e dei suini — 20. Gli animali da cortile — 21. Igiene del bestiame — 22. Nozioni di caseificio — 23. Apicoltura pratica — 24. Le piccole industrie rurali — 25. Le macchine agricole — 26. Il libro dell' agricoltore — 27. Il libro della massaia.

Di questi sono già stati pubblicati i volumi seguenti:

Dalmasso — *La Viticoltura* — L. 10.
De Carolis — *L' allevamento dei bovini* — L. 7.
Fuschini — *Gelsicoltura e bachicoltura* — L. 5.
Vivenza — *La coltivazione delle piante erbacee* — L. 9.50.

Da tale prezzo va dedotto, come è detto nella lettera dell' Opera, lo sconto del 25 % oltre il porto.

Un convegno a Fiume per la rinascita dell' industria delle piante medicinali. — L'Ente nazionale per le Piccole Industrie, in Roma, comunica: « A scopo di orientamento e di studio dei mezzi più appropriati a promuovere la rinascita delle industrie e dei commerci del piretro e delle piante aromatiche, medicinali ed affini — in passato fonte importante di prosperità nella Regione giuliana — e per poter quindi discuterne mali e rimedi con l' opportuno contatto di tutti gli Enti, di tutte le persone e di tutte le sedi comunque interessate nell' importante problema, l' intestato

ente, con la autorevole e cordiale collaborazione dei Consigli provinciali della economia, delle Cattedre ambulanti di agricoltura, Federazioni provinciali dei sindacati fascisti degli agricoltori, Unioni provinciali industriali, Federazioni provinciali dei commercianti della Venezia Giulia, ha disposto un Convegno regionale che si terrà in occasione della V^a Fiera campionaria a Fiume, nella sala del Consiglio provinciale dell' economia (via Giovanni de Ciotta, n. 2) alle ore 9 del giorno 16 corrente.

Al convegno saranno relatori il prof. dott. Alessandro de Mori, sul tema: «Il piretro in Dalmazia», e il prof. Antonio Smoquina, sul tema: «Le piante aromatiche e medicinali della Venezia Giulia».

Termine esecuzione lavori danni di guerra. — L'Amministrazione provinciale dell' Istria ci ha trasmesso copia della seguente circolare del Commissariato per le riparazioni dei danni di guerra:

«L' art. 3 del R. D. L. 6 dicembre 1928, n. 2701, pubblicato sulla «Gazzetta Ufficiale» del 12 luglio u. s., ha fissato un termine di due anni, dalla data della relativa autorizzazione da parte dell' organo liquidatore dei danni di guerra, per l' esecuzione dei lavori di ripristino degli immobili di proprietà degli Enti pubblici danneggiati dalla guerra. Per i lavori già autorizzati anteriormente al 6 dicembre 1928 il termine di cui sopra decorrerà dalla data di pubblicazione di detto decreto. Si richiami in particolar modo la attenzione sulla sanzione prevista dal citato articolo, per la quale, scaduto inutilmente il termine perentorio stabilito, gli Enti decadono senz' altro dal diritto al risarcimento od alla parte di questo che rimanesse ancora da reimpiegare.

Quanto sopra si ritiene opportuno portare a conoscenza degli Enti interessati affinchè possano adottare in tempo i provvedimenti necessari per uniformarsi alle disposizioni testè emanate, ed evitare danni causati da eventuale ignoranza delle disposizioni stesse».

COMUNICATI

N. 331/27 Reg. generale

IN NOME DI SUA MAESTÀ
VITTORIO EMANUELE III
PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE
RE D' ITALIA

Il Pretore del Mandamento di Pola nell' udienza del dì 20 giugno 1928 (V) ha pronunziato la seguente sentenza nella causa penale per citazione diretta contro Dapiran Giorgio fu Francesco e fu Elisa Vernier, nato a Rovigno il 24 dicembre 1875, residente a Pola, via Abbazia n. 7, imputato della contravvenzione prevista e punita dall' art. 13 del R. D. 15-10-1925, n. 2033, per avere in Pola, nell' aprile 1927, posto in vendita vino rosso istriano nella quantità di l. 1132 non genuino;

In esito all' odierno dibattimento, sentito l' imputato, il P. M. e la difesa;

Ritenuto che il fatto come sopra ascritto all' imputato è rimasto, nel pubblico dibattimento, pienamente accertato dal verbale di denuncia e dall' analisi eseguita nell' Istituto agrario prov. di Parenzo;

Ritenuto che nel fatto stesso si ravvisano tutti gli estremi della contravvenzione prevista in rubrica, e si manifesta affatto evidente la responsabilità dell' imputato che va attenuata per avere commesso il fatto senza conoscere che il vino non era genuino;

Ritenuto che nell' applicazione della pena si creda giusto fissarla in L. 100 di pena pecuniaria, che a termine dell' art. 49 stesso R. D. 15-10-1925, n. 2033, deve ridursi della metà; che deve essere ordinata la pubblicazione, a spese del condannato, di questa sentenza nei giornali «L' Azione» di Pola e «L' Istria Agricola» di Parenzo, e copia della sentenza dev' essere affissa agli Albi del Cons. prov. dell' economia e del Comune di Pola.

P. Q. M. Visti ed applicati gli art. 13 R. D. 15-10-1925, n. 2033, 47-49-61 stesso regio decreto, 422, 429 del Codice di proc. pen., dichiara Dapiran Giorgio fu Francesco colpevole della contravvenzione come sopra ascritta e lo condanna alla pena di L. 50 di pena pecuniaria ed al pagamento delle spese processuali, nonchè della tassa di sentenza. Ordina la confisca del vino rosso sequestrato. Ordina la pubblicazione integrale della sentenza a spese del condannato nei giornali «L' Azione» di Pola e «L' Istria Agricola» di Parenzo, nonchè l' affissione di copia della medesima negli Albi del Consiglio prov. dell' economia e del Comune di Pola.

Così deciso e pubblicato in pubblica udienza li 10-VI-1928.

Il Pretore — f.to Spagnolo

Il Cancelliere — f.to Zacchi

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette	
						rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA							
Dal 22 al 28/VII	Mal rossino	Capodistria	Pirano	Pirano	S 5	5	—
		Pola	Rovigno	Rovigno	S 1	1	—
		Parenzo	Umago	Umago	S 1	—	1
Dal 29/VII al 4/VIII (nessuna denunzia)							
PROVINCIA DI TRIESTE							
Dal 22 al 28/VII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 2	2	—
Dal 29/VII al 4/VIII	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 3	2	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Luglio

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 1) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento 1): Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Vento 1): Forza 0 = calma 6 = uragano	Nebulosità 1): 0 = sereno 10 = completamente coperto	media umidità relativa dell' aria: 0 = secca 100 = satura	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
1	58.0	25.0	16.8	22.5	S	2	10	83	1.5	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 287.2
2	58.9	26.0	17.5	23.6	SE	1	1	78	1.0	
3	62.3	27.5	17.0	24.8	SE	0	0	73	5.2	in luglio » 22.5
4	64.3	32.4	19.0	28.3	SW	0	0	50	—	Assieme mm. 309.7
5	64.2	30.0	22.0	27.2	SW	2	0	68	—	
6	61.9	31.5	19.7	28.0	S	0	0	65	—	
7	58.1	25.6	17.0	22.0	E	3	9	63	—	Nella nottata fortissimo vento
8	58.8	22.5	15.7	19.1	SE	1	7	78	—	
9	65.2	23.0	12.0	19.0	N	2	1	67	14.8	
10	70.2	23.5	11.0	19.9	E	1	3	65	—	
11	70.2	23.5	11.0	19.9	E	1	3	65	—	
12	71.3	25.0	11.2	20.9	NE	0	0	69	—	
13	63.8	27.0	14.8	23.4	S	0	3	79	—	
14	65.7	29.5	16.8	26.0	W	0	2	60	—	
15	66.7	27.5	16.8	23.9	SW	0	6	66	—	
16	66.2	28.0	15.5	24.4	W	0	0	70	—	
17	65.8	28.8	15.2	24.6	W	0	0	73	—	
18	65.1	29.5	16.0	25.6	N	0	0	75	—	
19	65.3	31.5	19.0	27.7	N	0	1	72	—	
20	66.2	32.0	20.5	28.0	W	0	0	69	—	
21	66.1	30.9	18.5	27.5	W	0	0	68	—	
22	65.2	32.0	18.4	28.2	NE	0	0	69	—	
23	67.1	32.8	20.0	28.6	W	0	0	72	—	
24	63.2	33.0	19.8	29.0	SE	2	0	53	—	
25	59.1	31.5	18.5	27.7	SE	0	0	61	—	
26	59.6	31.8	22.0	28.2	SW	1	0	65	—	
27	61.5	29.0	22.0	26.4	SW	1	0	68	—	
28	63.7	29.2	15.5	24.8	SE	1	2	66	—	
29	60.6	28.0	17.5	23.5	E	0	7	74	—	
30	59.5	28.5	16.5	24.6	W	0	0	77	—	
31	59.3	29.5	19.5	26.3	SE	0	1	72	—	

1) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 agosto

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Dignano	160	180	9-9.50	45-50[1]	125-128	—	3.50-3.80	6.50	90-110	80-150	8-9	9-11	1.20	50	8-9	1) di medica
Visinada	140	150	8.50	30	110	100	3-3.50	—	—	—	12	12	1.40	40	—	
Portole	180	150	9-10	35-40	120	100	3	3.20	80-100	80-120	12-14	8-10	1.00	50	9-10	agnelli L. 60—80 per capo
Torre	160-180	150-160	9	35-40	115-120	—	3.50-4	—	80-100	100-120	10-12	8-12	1.50	45	9	
Isola	150	150	—	—	—	105	—	—	—	—	—	—	1.40	50	—	
Barbana	160-180	150-180	9	35-40	120	—	3-3.50	4-5	70-100	120-140	8-10	8.10	1.00	40	—	
Lussinpiccolo	150-160	—	9	55-60	—	—	4	6-7	80-100	100-130	16-18	16-18	2.10	55-65	14-16	agnelli L. 50 per capo

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.